Nr. 2. Lwów dnia 14. lipca 1894. Rok XXVII. Tom LIV.

Wychodzi w sobotę każdego tygodnia w objętości co najmniej jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 zł., półrocznie 2 zł. w państwie austryackiem.

W Rosyi rocznie 5 rubli srebr. w W. Księstwie Poznańskiem 3 talary.

ROLNIK

ORGAN URZĘDOWY
c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Redakcya i Administracya „ROLNIKA“ ul. Słowackiego l. 8. II. piętro.

Inseraty zamieszczają się za opłatą 10 ct. od wiersza drobnym drukiem. Dla członków Towarzystwa gospodarskiego liczy się połowę ceny.

Manuskryptów nieumieszczonych nie zwraca się. Reklamacye uwzględnia się tylko do wyjścia numeru następnego.

Odczyt p. Karola Malsburga

docenta kraj. wyższej szkoły roln. w Dublanach.

(Zapowiedziany na dzień 25. czerwca we Lwowie podczas Walnego Zgromadzenia Centr. Tow. austr. dla gospodarstwa mlecznego.

(Dokończenie).

Proszę teraz Panów wobec tej skrupulatności nowoczesnej techniki mleczarskiej przypomnieć sobie śmietanę taką, jaką to jeszcze częstokroć widzieć się zdarza w piwnicach mniejszych producentów na garnkach lub misach z mlekiem kwaśnem, do zbierania przeznaczonem; bywa ona zżółkniałą, zaskorupiałą, „zakwitłą“, omszoną całem mnóstwem śniedzi i pleśni, gorżką często i stęchłą — i proszę zauważyć, czy masło z takiej śmietany zrobione może iść w porównanie co do jakości z masłem, wyrabianem w sposób dopiero co wspomniany — i czy może ono mieć choćby w przybliżeniu tę trwałość, jaka już ze względów praktycznych handlowych słusznie jest wymaganą. Przy użyciu jednak centryfugi do wydzielania śmietanki z mleka, cały ów proces „podstawania“ mleka czyli „zsiadania się“ śmietany odpada, co też i wspomniane tu „okropności“ mleczarskie raz na zawsze usuwa.

Prócz wspomnianych już dwu najważniejszych ułatwień, jakie w technice i ekonomii mleczarskiej centryfuga nam przyniosła, musimy w równym z niemi postawić rzędzie trzecią, namacalną już niejako w niej korzyść, a to pod względem samej ilości eksploatowanych najcenniejszych części mleka, tj. jego zawartości tłuszczowej.

Jak wielką jest korzyść owa po stronie centryfugi w porównaniu z manipulacyą ręczną, obaczycie to Panowie jasno, jeśli zwrócę uwagę Panów na fakt, że mleko chude z centryfugi może być odtłuszczonem do tego stopnia, że zawiera w sobie zaledwo 0·2% tłuszczu, podczas gdy mleko ręcznym sposobem zbierane zawiera go w najlepszym razie 0·7—0·8%, a zatem cztery razy więcej! Jeżeli zaś przyjmiemy, że cała zawartość tłuszczu w mleku wynosi (przeciętnie biorąc) około 3%, to różnica między eksploatacyą tłuszczu obydwoma sposobami, wynosząca 0·5%, stanowi 1/6 część całej tegoż ilości, która przy odtłuszczaniu ręcznym sposobem, w mleku pozostaje. Czyli, że jeśli na 1 *kg* masła w ostatnim razie potrzebujemy 30 *kg* mleka — to przy użyciu centryfugi będziemy potrzebowali na to tylko 25 *kg*.

Rachunek ten jest zatem tak prosty, Panowie, tak w oczy bijący, że nie trzeba — zdaje mi się — dalszych wywodów, aby o użyteczności centryfugi w gospodarstwie mlecznem Panów przekonać i każdy pewnie przyznać musi, że wobec tego faktu koszt takiego aparatu, chociaż zdaje się być dość znacznym, wkrótce sowicie opłacić się musi.

Słusznie też bardzo wszędzie już dziś tam, gdzie racyonalne gospodarstwo mleczne weszło w życie, inny sposób odtłuszczania mleka jest uważanym za marnotrawstwo i za grzech prawie, a spodziewać się i życzyć sobie tego należy, że wkrótce i u nas rozpowszechni się podobne zapatrywanie ku pożytkowi przemysłu mlecznego.

Nie na tem jednak koniec zaletom centryfugi. Wspomnieć tu musimy jeszcze o kilku momentach bardzo ważnych w gospodarstwie mlecznem, które osiągamy przez jej zastosowanie w praktyce mleczarskiej.

I tak, wiadomem jest może Panom, że kiedy po przejściu znaczniejszych ilości mleka przez separator, tj. ów „bęben“ czyli naczynie wirujące z szybkością od 3 do 8 i 10 tysięcy razy na minutę, naczynie to po dokonanej pracy wyjmiemy z aparatu celem oczyszczenia, to na ścianach jego pionowych albo w zagłębieniu w formie czarki na dnie umieszczonem, znajdziemy dość grubą warstwę osadu w postaci obrzydliwej, ciągnącej się maziowato szarej masy.

Osad ten przedstawia nam wydzielone materye, któremi mleko do separatora wpływające było zanieczyszczonem, a który wydzielonym został z mleka pod wpływem siły odśrodkowej. Składa się on zaś z drobniutkich szczątków paszy, śmieci, płynu mineralnego, ekskrementów zwierzęcych, sierści, włosów, łusek, naskórka, ciałek i krzepu

krwi, komórek, tkanki łącznej wymion itd., a przytem z niezmiernej ilości różnych bakteryj i żyjątek.

Otóż wszystkie te allotrya gdyby nie działanie separatora, znalazłyby się były później w przeróbkach mlecznych — w maśle i serze.

Nie mówiąc już zatem o samem obrzydzeniu, jakie przymieszki te różnorodne w nas sprawiają, łatwo możemy sobie wyobrazić, jak zanieczyszczenia takie, (składające się głównie z ciał organicznych, łatwo rozkładowi podlegających), wpływają na jakość, tj. na smak, zapach i trwałość produktów mlecznych. To też skonstatowanym jest faktem i znanym ogólnie, że masło i sery wyrabiane z mleka centryfugowanego o wiele są smaczniejsze i trwalsze od masła i sera wyrabianego z mleka niecentryfugowanego.

Bardzo zatem dokładne oczyszczenie — a wiadomo, że w mleczarstwie na czystości tak bardzo wiele, prawie wszystko zależy, nie jest bynajmniej małej wagi korzyścią, wynikającą z zastosowania centryfugi w gospodarstwie mlecznem.

A należy tu nadto t. zw. aeracya mleka, czyli wydzielenie pewnych gazowych zanieczyszczeń tegoż, które nadają mleku i jego przeróbkom pewnego przykrego odoru stajennego.

W niektórych krajach, jak np. w Anglii i koloniach angielskich, smak i powonienie ogółu bardzo jest czułem na tę przywarę mleka i odświeżanie tegoż zaraz po wyniesieniu udoju ze stajni odbywa się tam z reguły i za pomocą osobnych, do tego celu służących przyrządów.

Otóż przy akcie centryfugowania mleka, aeracya tego rodzaju odbywa się sama przez się, a to skutkiem niezmiernie szybkiego wirowego prądu świeżego powietrza w bębnie, który łatwo daje się skonstatować, a który powstaje z powodu właśnie owej chyżości rotacyjnej separatora. W niektórych systemach centryfug, jak w centryfudze „X“ i separatorze „Victoria“, gdzie mleko bądź to bardzo cienkimi promieniami do naczynia rotacyjnego się wlewa, bądź też zapomocą wewnętrznego urządzenia separatora (stos talerzyków konicznych) tamże w cienkie bardzo warstewki się układa, aeracya ta jest zupełną.

Ostatnią wreszcie zaletą separatora, o jakiej tu jeszcze wspomnieć chcemy, jest okoliczność, że możemy dowolnie regulować jakość obu produktów za pomocą centryfugi otrzymywanych, tj. możemy w razie potrzeby zbierać śmietanę o zawartości tłuszczu od 20% i niżej aż do 60%, i wyżej i odtłuszczać mleko w takim stopniu, jaki do dalszych celów użycia zdaje się nam być najodpowiedniejszym, przyczem — jakeśmy to już powiedzieli — zejść możemy do tak niskiej granicy, jaką jest 0·2% zawartości tłuszczu w mleku chudem. A wspomnę tu jeszcze nawiasowo, że przy fabrykacyi t. zw. serów półtłustych i serów śmietankowych, wiele bardzo na tem zależy, aby materyał na nie użyty zawsze jedną i tę samą zawierał ilość procentową tłuszczu.

Niepodobna mi jest przy dzisiejszej sposobności bliżej się zastanawiać nad zasadą mechaniczną działania i różnemi konstrukcyami centryfug w praktyce mleczarskiej używanych.

Wspomnę tylko całkiem krótko, że oddzielanie się tłuszczu (oczywiście z domieszką innych jeszcze składników) w formie śmietanki od odtłuszczonej reszty mleka, dzieje się tu na zasadzie znanego prawa fizycznego, na mocy którego części lżejsze jakiejś mieszaniny mechanicznej (a taką jest mleko), układają się pod wpływem działania siły odśrodkowej bliżej środka, zaś części cięższe bliżej obwodu naczynia wirującego. Skutkiem tego oczywiście tłuszcz, którego ciężar gatunkowy (= 0·9) jest stosunkowo najmniejszy w porównaniu z resztą składników mleka (ciężar gat. wody = 1·0 : zaś wszystkich substancyj suchych razem wziętych = 1·6) tworzy pod wpływem swej siły centryfugalnej wierzchnią wewnętrzną warstwę powlekającą pierścień mleczny, w jaki się mleko w separatorze układa, podczas gdy warstwy głębsze, zewnętrzne (ku ścianie naczynia bardziej zbliżone, zawierają mleko stopniowo coraz to mniej tłuste i wreszcie prawie zupełnie tłuszczu pozbawione czyli całkiem chude.

Oto jest zasada fizykalno-mechaniczna, wedle której każda centryfuga jest zbudowaną, bez względu na dalsze szczegóły i różnice konstrukcyjne, jakie zachodzą pomiędzy poszczególnymi „typami“ i „systemami“ separatorów dziś w mleczarstwie używanych, a jest ich ilość bardzo znaczna, wnosząc np. choćby z tego, że na tegorocznej wystawie rolniczej berlińskiej wystawiono przeszło 30 różnych separatorów mleczarskich.

Zaznaczam zaś tu tylko całkiem ogólnie dla zoryentowania się Panów, że rozróżniamy centryfugi z separatorem osadzonym na osi pionowej i na osi poziomej; że dalej osadzenie to u pierwszych może być stałe, jak w przeważnej ilości centryfug, albo luźne, jak u centryfug t. zw. balansujących, gdzie oś zakończona jest kulą albo stożkiem ściętym, a naczynie wirujące czyli bęben spoczywa na tem zakończeniu w równowadze bez dalszego umocowania. Jestto konstrukcya nowsza, która wynaleziona w Danii, dopiero od r. 1888 weszła w użycie, zaś aparat tego systemu Pfanhausera z Wiednia mogą Panowie oglądać obecnie w pawilonie rolnictwa.

Centryfuga zaś ręczna systemu de Lavala pod nazwą „Simplex“ z bębnem czyli separatorem w kształcie walca poziomo ułożonego, znajduje się w pracowni mleczarskiej p. Massalskiego obok stajni 6. Inne zaś, jak centryfuga ręczna i maszynowa „X“, systemu B^na^ Bechtoldsheima z Berlina mogą Panowie oglądać w pawilonie centr. Towarzystwa mlecz. austr. i duży separator maszynowy duński Burmeistra i Weina z Kopenhagi w mleczarni p. Cegielskiego z Poznania, należą do najpowszechniej dziś używanych centryfug o osi pionowej, stale z bębnem rotacyjnym połączonej, do jakich dodać jeszcze należy mały separator ręczny „Victoria“ systemu Watsona i Laidlowa z Glasgowa w Szkocyi, również w pawilonie rolniczym przez p. Massalskiego wystawiony.

Prócz wspomnianych tu systemów istnieje jeszcze wiele innych starszych i młodszych, między którymi wyróżnia się

centryfuga p. Mielotta z Remicourt w Belgii, gdzie bęben nie jest wsparty, ale zawieszony na osi pionowej, haczkiem zakończonej.

Każdy z tych systemów posiada swe strony dodatnie i ujemne, tak, że sąd doraźny o wyższości jednego z nich nad drugim, jest dosyć trudnym. Wogóle jednak można sumiennie powiedzieć, że wszystkie są dobre, a dla naszych stosunków osądziłbym te za najodpowiedniejsze, które odznaczają się konstrukcyą najprostszą, jak centryfuga maszynowa duńska Burmeistra i Weina z Kopenhagi, jak separator de Lavala pionowy i poziomy, lub separator balansujący wyrobu Hollerowskiej Carlshütte w Holsztynie, podczas gdy znakomicie zresztą funkcyonujący aparat „X“ z powodu skomplikowanego urządzenia wewnętrznego może nie wszędzie odpowiadałby danym warunkom.

Chciałbym zresztą zwrócić uwagę Panów na nowy stosunkowo pomysł motoru służącego do wprawiania w ruch centryfugi. Jest nim mianowicie turbina parowa, której zastosowanie do tego celu zyskało wielkie uznanie na wystawie tegorocznej berlińskiej. Zbyteczną się tu bowiem staje maszyna parowa i cały przyrząd transmisyjny, co oczywiście nietylko koszt całego urządzenia mleczarni znacznie zmniejsza i obsługę jej czyni łatwiejszą i prostszą, ale nadto uchyla możliwość wypadków, dość częstych niestety, jakich koła, pasy i sznury transmisyjne stają się powodem w mleczarniach tych zwłaszcza, gdzie skład personalu jest względnie lub przeważnie żeński*).

Centryfugi ręczne opłacają się już przy dziennej produkcyi 200 do 300 litrów mleka; do 800 litrów oddają dobrą przysługę separatory poruszane kieratem lub małymi motorami naftowymi; po nad tę zaś ilość dziennej produkcyi wypada już użyć motorów parowych, zwłaszcza, że para w mleczarni wogóle ogromne oddaje przysługi, tak, że dopiero przy tej pomocy i przy tym rozmiarze można właściwie mówić o jej racyonalnem i fabrycznem urządzeniu, do czego ze względu już na samą rentowność przedsiębiorstwa wszystkiemi siłami dążyć należy, a to — gdzie własna na to nie wystarcza produkcya — drogą spółek i assocyacyj mleczarskich.

Kraj nasz, liczący półtrzecia miliona bydła rogatego, nie może się dotąd poszczycić ani w setnej części taką liczbą racyonalnie urządzonych zakładów przemysłowych mleczarskich, jakaby odpowiadała tej ilości inwentarza w porównaniu z innymi krajami środkowej Europy.

Nie chcę, Panowie, wiele cyfr statystycznych przytaczać na poparcie tego zdania, bo dość będzie nadmienić, że np. taki maluczki Szlezwig-Holsztyn posiada ich około 900; prowincya pomorska przeszło 450, a nawet Księstwo Poznańskie liczy więcej niż 200. Podczas gdy my mamy dobrze urządzonych mleczarń i serkarni zaledwie kilka — a spółek mleczarskich nie mamy podobno wcale. Nie zrażajmy się tem jednak, Panowie. Jestto bowiem zupełnie naturalnym rzeczy porządkiem, że poprawa stosunków hodowlanych pewnego kraju musi poprzedzić poprawę tegoż stosunków mleczarsko-przemysłowych.

*) Co skłoniło niektóre mleczarnie półn. niemieckie do przebrania swych robotnic w suknie męskie.

Gdzie zaś zwrot ku lepszemu na polu pierwszem objawił się tak stanowczo, tak powszechnie i tak potężnie, jak to u nas ma miejsce — tam z wszelką pewnością i na drugiem polu zastój dotychczasowy **nie będzie** trwał długo!

W tej też nadziei Panowie, śmiałem Was zająć dzisiaj rzeczą o centryfugach. Kilka tych uwag o ich znaczeniu w postępowem mleczarstwie kończę życzeniem, aby rok ten pamiątkowy 1894, który w dziejach naszego kraju zaznaczy się niejedną ważną datą w ekonomicznym tegoż rozwoju, aby rok ten „wystawowy“ i dla krajowego przemysłu mleczarskiego stał się początkiem **nowej ery, wzrostu i rozkwitu!**

Oświadczenie w sprawie artykułu „Czasowa wystawa owiec i nierogacizny“.

Stanisławów dnia 1. lipca 1894.

Szanowną Redakcyę „Rolnika“ proszą niżej podpisani członkowie Jury owiec o zamieszczenie w swych łamach następującego oświadczenia:

W nrze 24. „Rolnika“ w artykule „Czasowa wystawa owiec i nierogacizny“ bez podpisu — odpowiedzialność zatem za treść w tym artykule zawartą Szanowna Redakcya „Rolnika“ bierze na siebie — są 3 ustępy, które bez odpowiedzi z naszej strony zostać nie mogą, a mianowicie:

1. Przy omawianiu zalet i wysokich przymiotów „niedawno założonej“ (*sic!*) owczarni zarodowej w Strzałkowie, orzeka tenże artykuł, że gromadziły się grupy dyskutujących i słyszeć można było zdania wprost niezgodne z orzeczeniem sędziów, a nawet ostro je krytykujące.

2. Przy końcowem omawianiu tejże samej owczarni zwraca tenże artykuł uwagę bezstronnych gospodarzy na tęż owczarnię.

3. W tymże samym artykule porównuje nas Szanowna Redakcya z członkami Jury nierogacizny temi słowy: „Uderzające było, że gdy głos publiczny, tj. orzeczenie dyskutujących gospodarzy i rzeźników (bardzo poważnych znawców sztuk opasowych) nad zaletami wystawionych okazów odnośnie do owiec różniły się znacznie od orzeczeń jury, to przy nierogaciźnie różnicy zdań prawie nie było“ itd.

Na te zarzuty odpowiadamy:

Przyznajemy, że jesteśmy tylko ludźmi, a jako tacy, mylić się w sądzie możemy, odpieramy jednak:

1. przedewszystkiem zarzut nam zrobiony, jakobyśmy byli stronnymi, bo przeciwko temu przemawia może aż zanadto dokładna i sumienna dwudniowa praca, której zakończeniem było, jak szemata do ocenienia owiec nam rozdane orzekają, prawie zgodne punktowanie a zatem i orzeczenie co do rozdzielenia nagród.

2. Zgodzić byśmy się nie byli mogli na wspólną pracę z panami rzeźnikami w Jury owiec z owczarni zarodowych, a takie tylko były na wystawie reprezentowane, bo wątpimy, czy pp. rzeźnicy mają dostateczną *ad hoc* znajomość rzeczy i słusznie Dyrekcya Wystawy postąpiła, że do tego działu pp. rzeźników nie zawezwała.

3. Przy ocenieniu owczarni strzałkowskiej po długiej, możemy Szan. Redakcyę „Rolnika" zapewnić, i bardzo wyczerpującej dyskusyi, przyznaliśmy tylko tejże owczarni list pochwalny, bośmy się przekonali, to co zresztą sama Redakcya w swym artykule przyznaje i co bez objaśnienia tego na pojedynczych okazach było aż nadto widocznem, że jest to dopiero początek pracy, która może po latach kilku żądane usługi swemu właścicielowi, a co zatem idzie szerszemu kołu właścicieli owczarń oddać będzie mogła.

W końcu nadmieniamy, że solidaryzujemy się z artykułem w tymże samym numerze „Rolnika" pod tytułem „Wystawa owiec" pana Henryka Potworowskiego i że motywa w tymże artykule przytoczone skłoniły nas po wyczerpującej dyskusyi do bezstronnego rozdziału nagród.

Lwów 24. czerwca 1894 r.

Kaźmierz Wiktor, przewodniczący.
Kaźmierz Zbyszewski.
Juliusz Frommel.
Władysław Moszczeński.
Henryk Potworowski.

Upoważniony przez p. Juliana bar. Brunickiego, proszę zarazem Szanowną Redakcyę „Rolnika" o umieszczenie w tym samym numerze pisma, które na moje ręce przesłał p. Julian bar. Brunicki:

Wielmożny Pan
Henryk Potworowski.

Słuszność zarzutów i zupełną sumienność oceny moich owiec kompletnie uznaję i solidaryzuję się z wywodami Pana.

Życzliwy sługa *Julian Brunicki.*

Artykuł „Czasowa wystawa owiec i nierogacizny" był niestety bez podpisu i Redakcya przyjąć musi za niego odpowiedzialność, oświadcza jednak, że w artykule owym, widocznie źle zrozumianym wskutek nie dosyć uważnego stylizowania, były wypowiedziane tylko osobiste zdania autora; autor mimo nieszczęśliwie użytego wyrażenia „bezstronni gospodarze", które uszło uwagi Redakcyi „Rolnika", nie chciał bynajmniej robić zarzutu stronniczości sędziom, chciał bowiem jedynie wyrazić, że gospodarze nasi mają niesłuszne uprzedzenie przeciwko merynosom i to właśnie spowodowało go do nieco obszerniejszego omówienia dodatnich właściwości owiec strzałkowskich. Nie zastanawiał się zresztą nad tem, czy p. Brunicki zadowolony czy niezadowolony z wyroku, artykułu zaś p. H. Potworowskiego, ogłoszonego jako objektywne przedstawienie rzeczy przez Redakcyę, jednocześnie wcale nie czytał.

Redakcya „Rolnika" oświadcza przytem, że wcale nie zamierzała występować z krytyką lub wywoływać krytykę oceny owiec wystawionych, ogłaszając inkryminowany artykuł. *Władysław Tyniecki.*

Wynik premiowania produktów z nabiału i przyrządów mleczarskich na Wystawie krajowej.

Jury dla produktów i wyrobów nabiału i przyrządów mleczarskich wydało dnia 8. lipca następujące orzeczenie:

Za masło: Dyplomy honorowe Towarzystw rolniczych: hr. Henryk Breza w Podleszanach pow. mielecki, mleczarnia miżyniecka ks. Lubomirskich, p. J. Biedroń w Przemyślu, p. Anna Torosiewiczowa w Putiatyńcach, pow. rohatyński, p. Jakubowiczowa w Czyżykowie pow. lwowski.

Medal srebrny rządowy p. Anna Hubicka w Ożydowie pow. złoczowski.

Medale srebrne Dyrekcyi wystawy: p. Wincenty Krasiński w Leszczowatem pow. liski, p. Karolina Korzenna w Brzozdowcach pow. bobrecki, p. Leontyna Paygertowa w Streptowie pow. kamionecki, p. Korwin w Jureczkowej pow. dobromilski.

Medale bronzowe Dyrekcyi wystawy: dr. Stanisław Bieliński w Wierzchni polnej pow. kałuski, pani Aniela Gniewoszowa w Kontach pow. złoczowski, p. Stefan Irsay w Lipnikach pow. mościski, p. Aleksander Krzeczunowicz w Bołszowcach pow. rohatyński.

Listy pochwalne: pani Marya Jaworska w Ostrowczyku pow. złoczowski, p. Marya Łebowska w Kielanowicach pow. tarnowski, hr. Elżbieta Krasicka w Bahórcu pow. brzozowski, p. Kazimierz Stein w Hoszowie pow. liski.

Za sery: Dyplom honorowy Dyrekcyi wystawy: Arcyksiąże Albrecht w Żywcu za ser kręgowy.

Dyplomy honorowe Towarzystw rolniczych: pp. August Gorayski z Moderówki pow. krośnieński za ser kręgowy, p. Hampel z Kańczugi pow. łańcucki za sery miękkie, hr. Franc. Mycielski z Wiśniowy pow. jasielski za długoletnie i wytrwałe prowadzenie serowni, oraz wzorową rachunkowość, p. Cholewa, nauczyciel szkoły rolniczej w Kobiernicach za gorliwe nauczanie obchodzenia się umiejętnego z nabiałem i staranny wyrób masła i sera.

Medale srebrne Dyrekcyi wystawy: pani Cielecka z Byczkowic pow. czortkowski za ser kręgowy, hr. Henryk Breza w Podleszanach pow. mielecki za sery tłuste.

Medal bronzowy p. Aleks. Krzeczunowicz z Bołszowiec za ser chudy, Julian Studnicki z Ołpin, pow. jasielski za sery.

Nagroda pieniężna 20 koron Anna Słysz z Nowosielec pow. łańcucki.

Za urządzenia i przyrządy mleczarskie:

Dyplom honorowy Dyrekcyi wystawy: Fabryka H. Cegielskiego w Poznaniu za urządzenie wzorowej mleczarni na wystawie.

Dyplom honorowy Towarzystw gospodarskich: dr. Urban Wareg-Massalski, instruktor mleczarstwa we Lwowie, za wykonanie map, przedstawiających stan mleczarstwa w Galicyi.

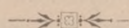
Medal złoty Dyrekcyi wystawy: Fabryka H. Cegielskiego w Poznaniu za doskonałe wykonanie przyrządów mleczarskich.

Medal srebrny Dyrekcyi wystawy: dr. Urban Wareg-Massalski za pomysł do wytwarzania pary dla gospodarstw nabiałowych.

List od Dyrekcyi wystawy do towarzystwa centralnego mleczarskiego we Wiedniu z podziękowaniem za przedstawienie kolekcyi serów, wyrabianych w monarchii austryackiej i zwołanie ogólnego Zgromadzenia członków Towarzystwa do Lwowa podczas wystawy krajowej.

List pochwalny za dobre naczynia dla gospodarstw nabiałowych: Zakład fundacyi hr. Skarbka w Drohowyżu.

W jury zasiadali: p. Brykczyński jako przewodniczący, oraz pp. Bolesław Augustynowicz, Tadeusz Langie i Oskar Schnell.



Wiadomości z Oddziałów.

Z Oddziału łańcucko-jarosławskiego.

Protokół Ogólnego Zgromadzenia członków Oddziału łańcucko-jarosławskiego gal. Tow. gosp. w Jarosławiu dnia 15. czerwca 1894.

Obecni: Prezes JW. hr. Zamoyski jako przewodniczący, sekretarz Kolesiński i obecnych członków 63.

Przewodniczący otwiera posiedzenie wspomnieniem o zgonie śp. Wacława Marynowskiego, członka naszego Oddziału od czasu jego założenia, a wyrażając uznanie zasług śp. zmarłego, położonych na każdem polu pracy dla kraju, czy to dla Oddziału naszego, czy jako marszałka powiatu, wzywa zgromadzonych, aby przez powstanie wyrazili swą cześć zmarłemu. Sekretarzowi polecono zapisanie do protokołu uczczenie zasług śp. Wacława przez dzisiejsze Ogólne Zgromadzenie.

Przewodniczący poddaje pod głosowanie do przyjęcia 4-ch nowo zgłoszonych członków, których przyjęto przez aklamacyę.

Sekretarz odczytał protokół z ostatniego Ogólnego Zgromadzenia, który przyjęto bez zarzutu.

Wskutek pisma głównego Zarządu Kółek rolniczych uchwalono wskazać p. Neusteinowi, gdy się o to zgłosi gminy Rudawę, Panatowice, Łopuszkę wielką i Siennów do lustracyi gospodarstw członków Kółek rolniczych.

Na zaproszenie Komitetu centr., aby członkowie Oddziału naszego wzięli udział w Walnem Zgromadzeniu austr. centr. Towarzystwa dla gospodarstwa mlecznego, które ma się odbyć w sali zgromadzeń wystawy krajowej we Lwowie 25. b. m., uchwalono uprosić o wzięcie udziału Pp.: ks. Witolda Czartoryskiego, Górskiego Władysława, Juliusza Frommla, Konstantego Mikiewicza, Ostrowskiego Aleksandra i Wolskiego Eustachego, jako członków komisyi wybranej przez nasz Oddział w r. 1892, zająć się mającej zbadaniem stosunków lokalnych w obrębie Oddziału, a to celem, czy nie dałoby się zawiązać spółek mleczarskich.

Sekretarz podaje do wiadomości, że Komitet centralny udzielił p. Górskiemu Władysławowi w Rozwienicy subwencyę 70 zł. na założenie stacyi doświadczalnej uprawy nasion: żyta montańskiego regenerowanego, owsa wczesnego i późnego, oraz nasienia buraków eckendorfskich.

P. Mikiewicz odczytuje projekt statutu dla zawiązać się mającego „I. galic. ornitologicznego Towarzystwa z szczególnem uwzględnieniem chowu drobiu domowego". W sprawie tej wywiązała się ogólna dyskusya, czy Towarzystwo to ma być utworzone jako sekcya przy naszym Oddziale, czy też oddzielnie samoistnie. Pp. Prek i dr. Lisowiecki robią uwagę, że jeżeli mamy uchwalać statut, to tylko wtenczas, jeśli to Towarzystwo będzie sekcyą przy naszym Oddziale, inaczej nie mamy prawa uchwalać statutów dla Towarzystwa, mającego się zawiązać samoistnie. Hr. Przewodniczący uznaje tę uwagę. Pp. Mikiewicz, Dombrowski, Karasiński, Popkiewicz, Wolski Zdzisław, ks. Trojnar i Bogdanowicz są za tem, aby Towarzystwo to zawiązanem zostało oddzielnie. Wniosek ten poddany pod głosowanie uchwalono z tem, aby Komisya zajmująca się ułożeniem statutów, zajęła się zebraniem członków, a następnie ukonstytuowaniem. Wielu z obecnych przystąpiło zaraz do tego Towarzystwa.

Sekretarz powiadamia, że Zarząd c. k. magazynów wojskowych w Jarosławiu pismem swem do Rady Oddziału wyraził życzenie, aby zaprowiantowanie magazynów mogło być dopełnione bezpośrednio przez producentów. Wskutek tego Rada Oddziału na swem posiedzeniu 21. maja b. r. wybrała komisyę do wniesienia ofert, złożoną z JO. ks. Władysława Sapiehy jako przewodniczącego i pp. Frommla i Górskiego. P. Popkiewicz żąda, aby i mniejsi producenci mogli w tych dostawach brać udział. P. Prek proponuje, aby ci zgłaszali swe zboże do większych właścicieli, którzy wraz z swem zbożem oferować będą. P. sekretarz jest zdania, że podobna manipulacya byłaby niedogodną dla wszystkich i proponuje, aby mniejsi pp. producenci wybrali swoich delegatów w obu powiatach, którzyby przyjmowali drobne zgłoszenia i gdy te dosięgną okrągłych setek centnarów metrycznych, zgłaszali się do komisyi, a względnie do przewodniczącego ks. Sapiehy. Prosi więc p. Popkiewicza o wskazanie tych delegatów, których p. sekretarz przedstawi ks. Sapieże, aby im posłał deklaracye do podpisu.

Ponieważ p. Leszczyński, członek komisyi szkontrującej rachunki kasy Oddziału z powodu choroby nie jest obe-

cnym, przeto szkontro kasy mające się dziś uskutecznić, zostaje odroczone.

P. Prek podnosi, że mamy różne chwalebne ustawy, które jednak nie są przestrzegane i wykonywane — dziś ma na celu chwasty, osty, kanianki, które nietylko w gminach wiejskich przy drogach, miedzach i na pastwiskach w najlepsze bujają i rozmnażają się, ale i przy gościńcach rządowych, krajowych i powiatowych są uprawiane wzorowo i nie zwracają na siebie uwagi organów powołanych do przestrzegania ustawy, polecającej tępienie wszelkich i wszędzie chwastów, tak szkodliwych dla kultur rolnych, stawia wniosek, aby Rada Oddziału w sprawie tej wystąpiła do Wys. Wydziału krajowego, do Wydziału Rad powiatowych i c. k. Starostw w Łańcucie i Jarosławiu — przyjęto jednogłośnie.

P. Mikiewicz stawia następujący wniosek: „Dostawy mięsa dla c. i k. armii we Lwowie konsorcyum węgierskie się podjęło, a jak pogłoski już chodzą, że wkrótce i dla innych w Galicyi stacyonowanych korpusów to konsorcyum mięso ma dostarczać, czem wielką krzywdę przedsiębiorstwom krajowym wyrządza. Zachodzi jeszcze większa obawa, że to konsorcyum potrzeby swych zobowiązań także mięsem i bydłem węgierskiem zaopatrywać będzie. Kraj nasz, a w pierwszym rzędzie rolnicy wszechstronnie na łup i wyzysk Węgier wystawieni, ostatecznie skutkiem niekonsekwentnej ogólnej uległości i w kierunku chowu bydła, dla braku lokalnego zbytu, jaki od kilku lat u nas się ukonstytuował, niezmiernie ucierpią. Oddział łańcucko-jarosławski zostając pod tem przykrem, a wszechstronnie uzasadnionem wrażeniem, zwraca Komitetowi centr. c. k. gal. Towarzystwa gosp. uwagę i wzywa go o natychmiastowe poczynienie kroków celem zapobieżenia złemu, a przedewszystkiem: 1. Zarząda od władz wojskowych uwzględnienia krajowego przedsiębiorstwa, któreby w przyszłości wyłącznie tylko z miejscowymi kupcami bydła kontrakta na dostawę mięsa zawierało. 2. Komitet centr. wejdzie niezwłocznie w porozumienie z władzami miast większych, słowem z władzami, w których atrybucyi i zakresie działania leży, celem unormowania stosunków kupieckich sprzedaży mięsa, przezco zarządy wojskowe nie byłyby wystawione na wyzysk i nieuczciwe zmowy korporacyj rzeźniczych, a tem samem nie byłyby zmuszone do zawierania umów z kupcami obcymi. 3. Wymódz na zarządzie wojskowym we Lwowie, żeby zmusił konsorcyum węgierskie, jak długo to ma obowiązek mięso dostarczać, żeby bydło na ten cel wyłącznie galicyjskie zakupywało. 4. Wreszcie jeśli istnieje jaka konwencya między Węgrami a Galicyą, tycząca się sprowadzania bydła opasowego z Węgier do Galicyi, żeby Komitet centralny zapobiegł obecnie praktykowanemu porządkowi wprowadzania tysiącami węgierskich wołów opasowych do Krakowa i różnych miast galicyjskich. Słowem idzie tu o unormowanie wzajemnych interesów krajowych do władz wojskowych, jakoteż kraju jednego do drugiego, żeby kosztem nieuczciwej spekulacyi władze wojskowe nie były zmuszone uciekać się do środków represyjnych, które ostatecznie na rolnikach głównie odbić się muszą. Galicya w stosunku do Węgier w obronie własnych interesów zejść już raz powinna z pozycyi obojętnej bierności na drogę czynną i zwalczać bezwzględny nacisk przemysłu i produkcyi węgierskiej w każdej formie środkami prawnie jej przysługującymi. Sprawa ta nagła i nie cierpiąca zwłoki, żywo cały kraj dotyczy. Rada naszego Oddziału raczy przeto wnioski niniejsze w formie okólnika wszystkim Oddziałom w kraju rozesłać z prośbą o energiczne poparcie w Komitecie centralnym“. Wniosek powyższy bez dyskusyi jednogłośnie przyjęty został.

Za zakończenie rozlosowano fanty między zgromadzonych, a mianowicie koszyki, powrozy i inne przedmioty gospodarskie zakupione za 25 zł., poczem przewodniczący posiedzenie zamknął.

Wiadomości literackie.

Wskazówki mleczarskie. Z niemieckiego przerobione. Wiedeń. 1894.

Austryackie centralne Towarzystwo dla gospodarstwa mlecznego, które niedawno odbyło Walne Zgromadzenie we Lwowie na placu wystawowym, wydaje publikacye, których Nr. 4. wyszedł pod powyższym tytułem. Jest to broszurka niewielka, bo tylko 55 stronic obejmująca, ale niemniej przeto zasługująca na rozpowszechnienie, autor bowiem, wierny skromnemu tytułowi, nie rozwlekając niepotrzebnymi frazesami tekstu, przedstawia rzecz tak zwięźle i jasno, że każdego wykształceńszego gospodarza zadowolnić musi tem bardziej, że tekst objaśniają bardzo dobrze drzeworyty (14).

W słowie wstępnem, omawiającem znaczenie mleczarstwa dla hodowli bydła, wypowiada autor bardzo trafne zdanie, że usiłowania rządu centralnego, rządu krajowego i Towarzystw rolniczych około podniesienia hodowli bydła nie uwieńczy pomyślny skutek, jeżeli gospodarze nietylko starać się będą hodować piękne i użyteczne bydło, ale starać się będą także o produkcyę przerobów nabiałowych, mogących liczyć na odbyt, a więc w dobrym gatunku. „W bardzo ograniczonej — mówi dalej — tylko w najbliższem otoczeniu większych miast mleko w stanie świeżym nieprzerobionym da się odpowiednio spieniężyć — a i tutaj wskutek zwiększonej produkcyi cena jego spada coraz bardziej. Konsumenci miejscy mimo to skarzą się i często słusznie na wysoką cenę i liche mleko i masło — a gospodarze wiejscy zamiast obrać jedyną właściwą drogę: stowarzyszenia — spółki, na której tak żądania konsumentów jak i interes producentów znalazłby odpowiedne rozwiązanie — wolą, działając każdy na własną rękę lub za pośrednictwem pachciarza, robić sobie niepotrzebną i szkodliwą konkurencyę, która ostatecznie na ogólną niekorzyść najbliżej interesowanych wypada“.

Wykazawszy niekorzyści dotychczasowej gospodarki mleczarskiej i łatwość (byle były dobre chęci) do gospodarki postępowej a zapewniającej korzyści, kończy autor następującem, najzupełniej uzasadnionem zdaniem: „Nie

miejsce tutaj na wielkie ekonomiczne rewelacye, ze względu jednak na nasze krajowe stosunki, nie możemy się wstrzymać od powiedzenia, że między lekkomyślnem, zbrodniczem trwonieniem majątku a zaniedbaniem z korzystania ze zdobyczy nauki i praktyki, nie przedstawiającem żadnych prawie trudności i nie wymagającem zbyt wielkich wysileń — oprócz trochę pilności, dbałości i pracy, ze stanowiska ekonomii społecznej, żadna nie zachodzi różnica w skutku".

Co do treści broszury, to podzielona jest na rozdziały, z których pierwszy ma za przedmiot mleko. Najprzód jest mowa o własnościach i częściach składowych mleka, dalej o mleczności i o wpływach na nią (rasa, okres mleczności, pasza), o stajniach, o dojeniu, o wadach mleka itd. Bardzo ważną częścią tego rozdziału są ustępy traktujące o obchodzeniu się z mlekiem po wydojeniu i badanie mleka. Rozdział drugi traktuje o śmietanie. Mówiąc o zbieraniu śmietany, podaje autor sposoby zbierania holsztyński i szwedzki (Schwartza), oraz za pomocą centryfugi. W rozdziale trzecim (masło) jest mowa o maślnicach i o wyrobie masła. Część ta odpowiednio do ważności przedmiotu jest nieco obszerniej (ale zawsze treściwie) daną. Rozpoczyna się od obchodzenia się ze śmietaną, potem idzie robienie masła, farbowanie, solenie i pakowanie masła; nie zapomniane są też wady masła. W rozdziale czwartym mówi autor o zużytkowaniu chudego mleka. Rozdział piąty, traktujący o serze, jest w stosunku do przedmiotu nieobszerny, ale widocznie autor chciał dać tylko najogólniejsze wskazówki, a nie zamierzał mówić tak obszernie jak o maśle, które jak dla naszych stosunków musi być głównym przedmiotem produkcyi.

Dawszy przegląd treści, powtarzamy jeszcze, że „Wskazówki mleczarskie" są istotnie dobremi wskazówkami i korzystanie z nich wyjdzie na korzyść jednostek, a tem samem, jak sobie tego autor życzy „krajowi na pożytek".

W. T.

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Akwaryum na wystawie krajowej ściąga obecnie coraz liczniejszych widzów. Skromna chata rybacka, kryta trzciną z kółkiem na strzesze, nie daje się domyślać, jakie wewnątrz skarby mieści, tem większe więc zadowolenie widza, gdy progi jej przystąpi. Najprzód wchodzi do wnętrza chaty, wybitej rogożami i mieszczącej: mapy gospodarstwa rybnego w kraju, publikacya kraj. Towarzystwa rybackiego, preparaty, odnoszące się do wylęgania ryb, wypchane ryby i wydry, bogaty zbiór wędek, siecie najrozmaitsze, naczynia do transportu ryb, modele wylęgarni itp. — a gdy się już w tem rozpatrzy, wchodzi przez skalisty otwór do groty podziemnej na 30 metrów długiej, a 4 wysokiej, której jeden bok zajęty, zagłębienia szkłem od widza odgrodzone, napełnione wodą, gdzie pluskają się rozmaite ryb gatunki. Przed dwoma tygodniami były tam okazy gospodarstwa rybnego hr. Stefana Zamojskiego z Wysocka, bardzo piękne i świadczące o wybornym gospodarskim kierunku hodowli karpi; gdy jednakże gwałtowne ulewy akwaryum w części zrujnowały, musiano te piękne okazy usunąć. Obecnie zajęły ich miejsce równie piękne okazy kultury karpi z hrabstwa Tarnowskiego, dóbr ks. marszałka Sanguszki. Widzimy tu narybek maluśki, liczący nie więcej nad miesiąc, wesołe „kroczki", potężne „tarliki" i dwa olbrzymie egzemplarze „ćwików". Oprócz tego są z okolicznych stawów i rzek liny, karasie, płocie, szczupaki, okonie, węgorze i małe okazy świeżo aklimatyzowanych ryb amerykańskich, przysłane przez sławnego hodowcę ryb na Szląsku p. Marcinka.

Międzynarodowa wystawa ogierów odbędzie się we Wiedniu w dniach od 13. do włącznie 16. października 1894. Wystawę urządza VI. sekcya (chowu koni) c. k. Towarzystwa rolniczego wiedeńskiego we własnych zabudowaniach, położonych w bliskości rotundy w c. k. Praterze. Na wystawę przyjmywane będą: *a*) trzyletnie i starsze angielskie folbluty, *b*) trzyletnie i starsze halbbluty, *c*) dwuletnie i starsze ogiery ras z zimną krwią. Sprzedaż odbywa się z wolnej ręki. C. k. Ministerstwo rolnictwa zamierza na tej wystawie zakupić potrzebne jeszcze na peryod stanowniczy 1894 ogiery. Zgłoszenia nadsełać należy najdalej do 1. października 1894 adresując „An die VI. Section für Pferdezucht der k. k. Landwirthschaftlichen Gesellschaft in Wien I, Herrengasse 13.". Do zgłoszenia załączyć należy 5 zł. za każdego ogiera. Od każdej sprzedaży pobieranych będzie 2% prowizyi na rzecz kasy wystawowej. Specyalne programy rozseła na żądanie VI. sekcya c. k. Towarzystwa rolniczego w Wiedniu.

Ogłoszenie czasowej wystawy chmielu

na wystawie krajowej we Lwowie r. 1894.

Niniejszem podajemy do wiadomości wszystkich P. T. właścicieli chmielarń w kraju, że:

1. Wystawa chmielu będzie trwała od 16. do 25. września.

2. Termin zgłoszeń naznacza się po dzień ostatniego lipca b. r.

3. Chmiel ma być wystawiony w szkatułkach oszklonych z wierzchu i na podłużnej ścianie frontowej. Szkatułki mają być 20 *cm* wysokie, 20 *cm* szerokie, a 30 *cm* długie.

Dostarcza na zamówienie po 2 zł. za sztukę, biuro Komitetu c. k. gal. Tow. gosp.

Ubiegający się o nagrodę winni nadto wystawić najmniej 50 *kg* gotowego chmielu w wantuchu.

4. Do próbek chmielu należy dołączyć około 5 *kg* ziemi w przekroju 60 *cm*, na której chmiel wyrósł.

Dalszymi pożądanymi przedmiotami wystawy chmielarskiej mogą być:

a) Okazy rozmaitych odmian chmielu tak w naturze jakoteż w rycinach.

b) Zbiory szkodników.

c) Daty odnoszące się do miejscowości, z której chmiel wystawiono — przestrzeń pod uprawą, przeciętne zbiory i osiągnięte oceny.

d) Zestawienie porobionych doświadczeń z różnymi odmianami chmielu, sposobami jego uprawy i różnymi nawozami.

e) Tyki, płótna do suszenia, wantuchy i narzędzia do uprawy chmielu.

f) Podanie rozmaitych sposobów impregnowania i konserwowania tyk.

g) Modele chmielarń drutowych rozmaitych konstrukcyj.

h) Modele i plany wzorowych suszarń chmielu.

Należytość za miejsce użyte pod przedmioty wystawowe wynosi:

za metr bieżący na stole	4 zł.	— ct.
za metr kwadratowy na ścianie	— „	50 „
za metr pod wantuchy	2 „	— „

Lwów 5. lipca 1894.

Komitet c. k. Towarzystwa gosp. galicyjskiego
ulica Słowackiego l. 8.

Wiceprezes *Dr. Tadeusz Pilat.*
Referent *Józef Gizowski.* Sekretarz *Feliks Skrochowski.*

Bank rolniczy we Lwowie.

(Ulica Trzeciego Maja l. 2.)

Lwów, dnia 13. lipca 1894.

Tendencya niezmienna, jedynie na owies popyt lepszy. Spirytus od kilku dni mniej poszukiwany, ceny też się obniżają.

Dziś notujemy za 100 kilogr. loco Lwów.

Pszenica gotowa	6·25	do	7·25
Żyto gotowe	5·—	„	5·75
Owies obroczny	6·—	„	6·40
Jęczmień	4·50	„	5·—
Rzepak nowy	8·50	„	9·—
Groch	—·—	do	—·—
Wyka	—·—	„	—·—
Bobik	—·—	„	—·—
Hreczka	7·—	„	7·50
Kukurudza	—·—	„	—·—
Chmiel za 56 kilogr.	75·—	„	80·—
Koniczyna czerwona	—·—	„	—·—
„ biała	—·—	„	—·—
„ szwedzka	—·—	„	—·—
Spirytus za 10 000 ltr. prct. zł. loco stacye			
kol. gotowy	15·—	„	15·50
nowy	11·25	„	12·50

Bank rolniczy kupuje i sprzedaje wszelkie gatunki zboża. Poleca owies obroczny, awozy sztuczne, o gwarantowanych składnikach, oraz wszelkie inne artykuły gospodarcze.

OGŁOSZENIA.

Odpowiedzialny redaktor *W. Tyniecki.* Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.
Z Drukarni „Dziennika Polskiego“ pod zarz. Franciszka Katnera.